LOUIS VUITTON
CITY GUIDE

BERLIN
ISTANBUL
MILAN
PARIS
RIO DE JANEIRO
SHANGHAI
SINGAPOUR



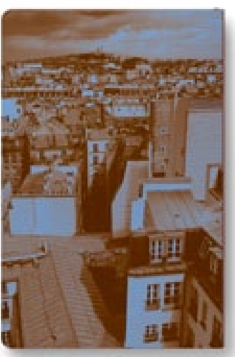
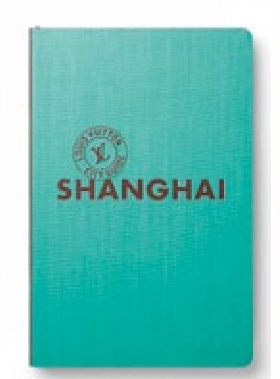
SIX NOUVELLES VILLES DU MONDE COMPLÈTENT LA COLLECTION DE CITY GUIDES LOUIS VUITTON

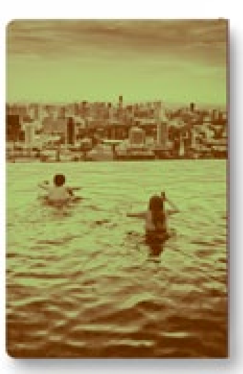
**Le 15 octobre 2014,
le City Guide Louis Vuitton
poursuit sa découverte des continents
et fait escale à Berlin, Istanbul, Milan,
Rio de Janeiro, Singapour et Shanghai,
tout en revisitant Paris, guidé
par l'architecte Frank Gehry.
Avec un contenu sans cesse renouvelé,
cette collection garde une longueur
d'avance et compte désormais
21 villes du monde.**

Depuis 1998, Louis Vuitton fait partager son esprit au fil de ses City Guides. Chaque année attendus par les voyageurs du monde entier, ils révèlent la personnalité des villes et proposent une sélection pointue d'adresses choisies avec flair et parti pris. Il y a un an, pour sa quinzième édition, la collection s'offrait un nouveau départ. Nouvelles rubriques, nouveaux écrivains, maquette plus vivante et plus claire, tout a été fait pour que le lecteur se sente complice et retrouve les mêmes repères lors de ses voyages.

Six nouvelles villes rejoignent aujourd'hui la collection : Berlin, Istanbul, Milan, Shanghai, Singapour et Rio de Janeiro. Entièrement mis à jour, Paris s'enrichit de nouvelles adresses et propose au fil de ses pages une flânerie en compagnie de Frank Gehry, l'architecte de la Fondation Louis Vuitton dont l'ouverture au public est prévue le 27 octobre. Conçus en livrets individuels et ponctués de photographies inédites, les City Guides Louis Vuitton explorent de nouvelles métropoles et revisitent les villes qui leur sont chères. Le lecteur retrouvera ce subtil cocktail d'avant-garde, de classicisme et de références qui a fait leur succès.

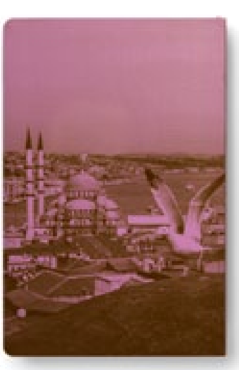
Commentateurs attentifs et informés des mutations qui agitent le cœur des villes, forts d'un regard décalé sur la mode, le design, l'art contemporain, la gourmandise ou la culture, les City Guides Louis Vuitton expriment le caractère de chaque destination. Ils sont réalisés par une équipe de journalistes et d'auteurs venus de tous horizons et de différents pays. En toute subjectivité, ils s'autorisent à ne pas indiquer les adresses attendues et révèlent celles à l'écart des sentiers battus, donnant toujours une vision personnelle qui dévoile des plus beaux hôtels aux meilleures chocolateries, des cantines de quartier aux maisons de luxe réputées, des dance floor électro aux musées secrets. Plus que le prix à payer ou la mode du moment, les City Guides Louis Vuitton s'attachent à la qualité comme premier critère de sélection. Indicateurs de tendances, prescripteurs uniques, ils s'adressent autant aux voyageurs flâneurs qu'aux gens d'affaires nomades et aux habitants mêmes des cités explorées.


PARIS


SHANGHAI


SINGAPOUR


BERLIN


RIO DE
JANEIRO


ISTANBUL


MILAN


UN SOMMAIRE CLAIR, DES RUBRIQUES INÉDITES

Offrir à ses lecteurs la meilleure sélection d'adresses reste la vocation du City Guide Louis Vuitton. Hôtels, restaurants, bonnes choses, bars, cafés, salons de thé, magasins de mode, spas, antiquaires, designers, musées, galeries… Le voyageur cosmopolite comme le contemplateur des villes retrouvera dans les pages du City Guide ce qui a fait son succès depuis sa création. Et davantage encore, une sélection pointue, personnelle, soutenue par le regard d'auteurs qui entraînent le lecteur dans une approche intime de la ville. La part belle est faite à l'expérience, aux instantanés de vie, non seulement à travers la description détaillée des adresses, mais aussi dans des pages plus éditorialisées, où les auteurs décrivent librement les humeurs, les tendances, les styles, les ambiances qui bâtissent la personnalité des villes et en font émerger l'essence. Paroles de concierges, protocole vestimentaire, tenues de circonstances, terrasses avec jardin, musées imaginaires, objets à rapporter, citations littéraires… Autant de mises en avant qui ouvriront l'éventail des curiosités. Le sommaire de chaque guide s'articule autour des mêmes grandes rubriques.

LOUIS VUITTON ET LE VOYAGE

En guise d'éditorial, le City Guide Louis Vuitton rappelle sa philosophie du voyage. Le voyage est un art aux multiples facettes. Il s'imagine, s'envisage, se savoure. Quant à l'art de voyager lui-même, il ne s'improvise pas totalement : il s'organise et se construit.

L'INVITÉ DU CITY GUIDE

À chaque guide, son invité. Une personnalité célèbre ou une figure locale livre sa vision personnelle de la ville et accompagne le lecteur tout au long du guide, partage ses souvenirs de voyage et ses adresses, invite le lecteur à passer à table, ouvre son dressing ou les étagères de sa bibliothèque.

LA VILLE ET SES QUARTIERS

Autour d'un plan simplifié de la ville, ce chapitre permet de mieux en appréhender la géographie, ses différents et principaux quartiers. On y décrit l'histoire, le style architectural, le cœur d'activité, l'ambiance des lieux et les habitants qu'on y croise.

LA VILLE MODE D'EMPLOI

Dans un même chapitre, le lecteur retrouvera facilement les informations pratiques sur les transports, simple métro ou limousine avec chauffeur, l'agenda des manifestations, les historiques et incontournables de la ville, les clés pour s'adapter au tempo de l'habitant ou encore quelques suggestions de livres à lire, de films à voir ou de chansons à écouter avant ou après son voyage.

24 HEURES EN VILLE

Cette rubrique propose au lecteur de vivre douze expériences choisies, subjectives et assumées pour saisir le meilleur de la ville en douze adresses chrono, du petit-déjeuner matinal au coucher aux aurores.

HÔTELS

DU CINQ ÉTOILES AU CONCEPT DÉCALÉ : OÙ DORMIR EN VILLE

RESTAURANTS

DE LA TABLE TOQUÉE À LA CANTINE DE QUARTIER : OÙ SE RESTAURER EN VILLE

BONNES CHOSES ET PETITES FAIMS

DE L'ÉPICERIE FINE AU MARCHÉ BIO : OÙ DÉGUSTER LE MEILLEUR DE LA VILLE

BARS, CAFÉS ET SALONS DE THÉ

DU PETIT-DÉJEUNER À L'APÉRITIF EN TERRASSE : OÙ FAIRE UNE HALTE EN VILLE

NUIT

DU CLUB DE JAZZ AU DANCE FLOOR ÉLECTRO : OÙ SORTIR EN VILLE

AFFAIRES DE STYLE

DE LA MAISON DE LUXE AU JEUNE CRÉATEUR : OÙ FAIRE SON SHOPPING EN VILLE

OBJETS DE QUALITÉ

DE L'ANTIQUAIRE DE CHARME À LA GALERIE DE DESIGN : OÙ CHINER EN VILLE

ARTS ET CULTURES

DU GRAND MUSÉE À L'OFFICINE CONFIDENTIELLE : OÙ S'INITIER AUX CULTURES DE LA VILLE

FLÂNERIE URBAINES

Chaque guide propose cinq itinéraires buissonniers pour prendre le temps, entre deux adresses, d'arpenter la ville à pied, autour de thèmes précis, à l'écart des rythmes trépidants, des flux et des foules anonymes. Chaque itinéraire est accompagné d'un plan pour se repérer et d'une indication de durée.

LE VADE-MECUM DU VOYAGEUR SELON LOUIS VUITTON

Commun à chaque guide, ce chapitre propose une digression amusante sur l'art de faire ses bagages et l'art de voyager selon Louis Vuitton, remettant en perspective l'évolution de la Maison depuis son origine et les produits intemporels qui ont fait sa renommée.

UNE MAQUETTE PRATIQUE, UN DESIGN CONTEMPORAIN

À chaque ville est attribuée une couleur que l'on retrouve en signature identitaire sur la couverture comme dans les pages intérieures de chaque guide. Pour ces nouveaux City Guides, dont le design est réalisé par le studio parisien Lords of Design, Paris est bleu de reine, Rio de Janeiro brun doré ou Shanghai vert de jade.

Toujours souple et pratique, le format du guide, un peu plus large, est pensé pour plus d'aisance et de facilité de lecture. Les détails sont soignés. L'objet rompt avec les codes classiques des guides de voyage pour se rapprocher davantage des carnets de papeterie avec une couverture toilée à coins arrondis. L'estampille du City Guide Louis Vuitton scelle le nom de la ville sur la première de couverture, tandis qu'au dos, une photo traitée en bichromie donne le tempo.

À l'intérieur, la maquette est aérée et hiérarchisée, pour que le lecteur puisse circuler d'un chapitre à l'autre en toute commodité et accéder immédiatement à l'information recherchée. La mise en page, le jeu des typographies, le subtil traitement de la couleur en aplat, la clarté et l'élégance de la présentation des informations ainsi que sa modernité rendent le City Guide Louis Vuitton à la fois pratique et attrayant.

LOUIS VUITTON ET LE VOYAGE

Le voyage est un art aux multiples facettes. Il s'imagine, s'envisage, se savoure. Quant à l'art de voyager lui-même, il ne s'improvise pas totalement : il s'organise et se construit.

Louis Vuitton et l'histoire du bagage

Fondée en 1854, la Maison Louis Vuitton s'est d'emblée distinguée par sa créativité, ponctuée de trouvailles et d'innovations qui modifieront radicalement l'art et la manière de voyager. Louis, Georges, Gaston : trois générations, trois hommes, qui au tournant des années 1900 ont construit la renommée d'une maison dont le savoir-faire allait bien au-delà du simple bagage. Ils ont, chacun à leur manière, accompagné les attentes des voyageurs, passant de la fabrication de malles à la conception de bagages légers et raffinés, le talent de l'artisan et l'esthétique de l'objet se pliant au service de l'idée. Pour preuve, la serrure incrochetable, inventée en 1890, toujours d'actualité, ou le célèbre Keepall, le premier sac polochon, qui inaugurera l'ère des bagages souples.

Bagages extraordinaires pour voyageurs uniques

Les voyageurs et les explorateurs ont osé demander l'impossible. Une malle-lit à même de résister à la chaleur humide de la jungle pour Pierre Savorgnan de Brazza, un secrétaire-bureau dans lequel ranger de précieuses partitions de musique pour le chef d'orchestre Leopold Stokowski, un coffret luxueux pour le service à thé du maharaja de Baroda… Au fameux wardrobe, imaginé comme une véritable armoire qui permettait de voyager sans défaire ses effets, ont succédé une multitude de créations, des plus inattendues aux plus luxueuses. En témoigne l'ingéniosité du « sac chauffeur », créé lorsque l'automobile en était encore à ses balbutiements, pour contenir les pneus et les chambres à air de rechange, les effets du conducteur et pouvant de surcroît servir de bac à douche ! Ou bien le raffinement extrême du nécessaire de toilette en crocodile, écaille de tortue et cristal taillé, imaginé pour la cantatrice Marthe Chenal. La Maison Louis Vuitton n'a cessé d'inventer au fil du temps les plus beaux bagages pour les plus fabuleux voyages.

L'esprit du voyage en mouvement

Un bagage, si beau soit-il, ne suffit pas à donner toute sa part de rêve au voyage. Le rêve naît aussi de la rencontre. Rencontres avec des villes dont les City Guides Louis Vuitton, précieux viatiques du voyage, donnent la clé. Désormais conçus en livrets individuels, les City Guides Louis Vuitton ne se fixent aucune limite géographique. Entièrement repensés et métamorphosés par une nouvelle maquette créée en 2013 pour célébrer leur quinzième anniversaire, ils explorent les métropoles les plus fantasmatiques. Après São Paulo, Mexico, Le Cap, Sydney, Pékin, Séoul, ils s'invitent à Rio de Janeiro, Shanghai et Singapour. Après avoir revisité de fond en comble Paris, Londres, Moscou, Venise, New York, Miami, Los Angeles, Tokyo, Hong Kong, ils ajoutent à cette collection les villes d'Istanbul, de Milan et de Berlin, qu'ils dévoilent dans toutes leurs facettes. Les City Guides Louis Vuitton offrent plus que jamais une vision grand angle et vivifiante de ces métropoles, ouvertes sur un prodigieux avenir et témoins attentionnés de leur passé.

Prescripteurs et indicateurs de tendances

Le lecteur retrouvera ce subtil cocktail d'avant-garde, de classicisme et de références qui a fait le succès des City Guides Louis Vuitton. Commentateurs attentifs et informés des mutations qui agitent le cœur des villes, forts d'un regard décalé sur la mode, le design, le bien-être, l'art contemporain, la gourmandise ou la culture, ils expriment le caractère de chaque ville. Ils sont servis par une équipe de journalistes et d'écrivains de talent venus de tous horizons et de différents pays. En toute subjectivité, ils s'autorisent à ne pas indiquer telle adresse attendue et à révéler telle autre à l'écart des sentiers battus, donnant toujours une vision personnelle et choisie qui file des plus beaux hôtels aux meilleures chocolateries et des lieux de mode les plus décalés aux espaces où l'art est encouragé, promu, révélé. Leur contribution, croisée avec celles de nombreux artistes, créateurs, gens d'affaires ou galeristes renommés, fait de ces City Guides un indicateur de tendances et un prescripteur unique, témoin averti du foisonnement des villes en mouvement et des comportements de leurs habitants. Les photographies originales qui ponctuent les City Guides Louis Vuitton renforcent et complètent le regard que portent ces ouvrages uniques sur les lieux qu'ils révèlent.

PETER LEE, INVITÉ

PORTRAIT

Collectionneur et spécialiste de l'art asiatique, mais aussi chanteur et bon vivant, Peter Lee arbore fièrement sa double identité : Singapourien et Peranakan.

Une enfance musicale

À l'exception de quelques années passées dans un pensionnat à l'étranger, Peter Lee a toujours habité Singapour. Né en 1963, quatrième d'une famille de cinq enfants, il évoque une enfance libre et épanouissante, une mère douée pour la musique et un père descendant d'une dynastie vouée aux activités portuaires.
La musique jouait un grand rôle dans la maisonnée Lee. Les parents aimaient chanter et danser et, le domicile familial, dans le quartier verdoyant de Bukit Timah, résonnait de variétés populaires et d'airs de jazz, avec une préférence pour Glenn Miller, les Ink Spots, Bing Crosby ou les Andrew Sisters. Les jours de fête, on organisait des concerts à domicile où les enfants chantaient les partitions écrites par Dick, le frère aîné de Peter, devenu une grande star de la pop asiatique et créateur de comédies musicales.

Richesse de la culture peranakan

Peter Lee est très fier de ses origines : ses deux grands-parents paternels étaient Peranakan et sa grand-mère maternelle cantonaise avait épousé un Peranakan. Ses ancêtres jouèrent un rôle actif au sein de cette communauté, en tant que politiciens, poètes, écrivains, comédiens ou restaurateurs. Quant à Peter Lee, il est consultant auprès de la Baba House et du Peranakan Museum.
Les Peranakans forment une communauté très ancienne, constituée de Chinois qui s'installèrent dans l'archipel malais, auquel appartient Singapour depuis le XVIIe siècle. Ils habitaient des villes coloniales où le malais servit de langue véhiculaire pendant plusieurs siècles, ce qui explique le mélange inhabituel de mots malais et chinois employés dans leur dialecte. Les années passant, une communauté originale se forma au sein de laquelle Indiens, Peranakans, Européens, Malais, Chinois et Arabes se mélangèrent. Ce multiculturalisme s'est accentué d'autant plus que les premières femmes arrivées dans l'archipel furent essentiellement des esclaves de Sumatra, Sulawesi ou Bali, jusqu'au XIXe siècle.
Cet héritage culturel extraordinairement varié a modelé tous les aspects de la vie de Peter Lee. L'anglais, le peranakan et le cantonais sont parlés dans sa famille, son cuisinier lui concocte un assortiment de plats européens et asiatiques, et il ne manque jamais les commémorations propres à chaque culture. Ainsi, il assiste à la messe le jour des Morts, célébration chrétienne, et effectue des rites taoïstes lors du Festival de Qingming, son équivalent chinois.

Aperçus sur le vaste monde

Ayant reçu une éducation classique en anglais, les enfants Lee se sont nourris des romans d'Enid Blyton, des contes sur le roi Arthur et de l'Histoire de l'Europe, au point de rêver prairies, pâquerettes et coccinelles britanniques ! À treize ans, il fut envoyé dans un pensionnat en Grande-Bretagne, où on lui fit vite comprendre qu'il n'avait rien d'un véritable Anglais. Les parents Lee n'avaient pas d'idées préconçues en matière d'éducation. Ils favorisèrent au contraire un environnement éclectique qui poussa leurs enfants dans des carrières aux multiples facettes, et ils devinrent graphistes, historiens, écrivains ou musiciens.

L'amour de l'art

Le père de Peter transmit à son fils sa passion pour l'histoire de l'Asie et de l'Europe, et sa mère, peintre talentueuse, lui communiqua son enthousiasme passionné et forma son goût pour la nature, l'art et la création.
Qu'il choisisse de faire une licence de chinois et un master d'art et d'archéologie, mention art bouddhiste, à la *School of Oriental and African Studies* de l'Université de Londres n'étonna personne. Au début des années 1990, Lee travailla un temps chez Christie's, au département d'art chinois, avant de revenir à Singapour pour gérer le portefeuille d'investissements familial, tout en conseillant des artistes d'Asie du Sud-Est et des organismes spécialisés dans le patrimoine culturel et historique.

LOUIS VUITTON SINGAPOUR 14

PETER LEE, INVITÉ PORTRAIT 15

Singapore Botanic Gardens
BUKIT TIMAH NEWTON
ORCHARD ROAD TANGLIN
HOLLAND VILLAGE PORTSDOWN
RIVER VALLEY ROBERTSON QUAY CLARKE QUAY
LITTLE INDIA
KAMPONG GLAM
EAST COAST
Fort Canning Park
MARINA BAY CITY HALL
Marina Bay
Marina Bay Golf Course
TIONG BAHRU
RAFFLES PLACE BOAT QUAY
TANJONG PAGAR CHINATOWN
SENTOSA HARBOURFRONT
Singapore Strait
Sentosa Golf Club
I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII XIII XIV XV
2 km

ORCHARD ROAD, TANGLIN
Paradis du shopping & somptueux jardins

BUKIT TIMAH, NEWTON
Domaines privés & vieilles fortunes

RAFFLES PLACE, BOAT QUAY
Centre financier & bars en terrasse

RIVER VALLEY, ROBERTSON QUAY, CLARKE QUAY
Résidence urbaine & divertissements

MARINA BAY, CITY HALL
Hôtels glamour, théâtres & sites historiques

KAMPONG GLAM
Quartier malais, mode locale & cafés à narguilé

LITTLE INDIA
Cuisine indienne, temples & marchands d'or

CHINATOWN, TANJONG PAGAR
Architecture traditionnelle & loisirs éclectiques

TIONG BAHRU
Restaurants tendances & quartier Art déco

EAST COAST
Noyau multiculturel & paradis des gourmets

SENTOSA, HARBOURFRONT
Cocon vert, parcs d'attractions & maisons du littoral

HOLLAND VILLAGE, PORTSDOWN
Boho chic & architecture rétro

RESTAURANTS

DE LA TABLE TOQUÉE À LA CANTINE DE QUARTIER : OÙ SE RESTAURER EN VILLE

La frénésie de Singapour a déteint sur sa scène gastronomique qui, depuis une décennie, s'auréole d'une inventivité et d'un raffinement inédits. Des chefs et restaurateurs comme Wilin Low, Janice Wong, Loh Lik Peng, le PS.Café Group et le Spa Esprit Group mènent la charge dans ce combat pour le renouveau, tandis que de grands noms internationaux, dont l'Anglais Jason Atherton et le Nippo-Australien Tetsuya Wakuda, ajoutent à sa distinction de capitale culinaire internationale.

Le seul problème, quand on cherche une table dans cette ville, est de savoir par où commencer. La profusion des restaurants et des spécialités – des gastronomies asiatiques aux cuisines importées d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Amérique latine – fait tourner la tête au gourmet le plus affamé. Et les conseils des autochtones, qui ont tous leur petite adresse à recommander, compliquent encore le choix.

Le mieux, pour le néophyte, est donc d'adopter une approche de la question typiquement singapourienne, c'est-à-dire de commencer par la fourmillante gastronomie locale puis d'élargir son champ d'investigation. Des chefs passionnés ont su tirer parti des meilleurs produits d'importation pour compenser le manque de ressources agricoles de l'île. Ils ont aussi revisité avec audace des mets traditionnels et créé des plats originaux qui enrichissent un univers culinaire extraordinairement divers.

ARRIVER DANS LA VILLE

FORMALITÉS À L'AÉROPORT

Peu d'aéroports dans le monde peuvent se vanter d'être aussi propres et efficaces que Changi. Stations internet gratuites, chaises de massage en direction des douanes et chariots à bagages sont en permanence à la disposition des voyageurs. Les formalités d'entrée sont un jeu d'enfant à Singapour : en règle générale, on a affaire à des officiers polis, et les bagages attendent déjà sur le tapis lorsque l'on y parvient. Cependant, mieux vaut ne pas oublier de déclarer tout montant en espèce supérieur à 30 000 dollars ou son équivalent dans une autre devise. Si l'on arrive dans les 6 jours d'une zone où la fièvre jaune est endémique (certaines régions d'Afrique et d'Amérique du Sud), il est demandé de fournir un certificat de vaccination ou de se faire vacciner sur place. Pour les passagers avec une correspondance, la navette entre les terminaux est facile grâce au système de transport *Sky* de l'aéroport de Changi. Les navettes passent toutes les 1 à 3 minutes, le temps de voyage ne durant que 1 à 4 minutes. De nombreuses distractions s'offrent également aux passagers en correspondance, qui pourront notamment passer le temps dans la piscine située sur le toit du terminal 1 ou dans le jardin à cactus climatisé. Le Slide@T3, un grand huit haut de quatre étages, est accessible depuis le hall d'entrée à partir de 10 dollars d'achats dans n'importe quelle boutique sur simple présentation d'un reçu. Les passagers qui doivent passer une nuit à l'aéroport peuvent profiter des salons gratuits mis à disposition. Chaque terminal propose des hôtels de correspondance, le plus luxueux du Changi étant le Crowne Plaza dont l'accès se fait par un passage couvert depuis le terminal 3.
Estimation du temps pour arriver à la zone de contrôle des passeports : 10-15 min
Contrôles : 5-10 min
www.changiairport.com

REJOINDRE LA VILLE

MÉTRO
Aux heures de pointe et en cas de forte humidité, le MRT, situé sous les terminaux 2 et 3, est le meilleur moyen de se rendre en ville. Les passagers doivent emprunter le train en direction de l'ouest à la station Tanah Merah Interchange. Les trains circulent toutes les 10-15 minutes, de 5 h 32 à 23 h 18. Les trains réguliers proposent suffisamment d'espace pour ranger les bagages, mais mieux vaut choisir les wagons en tête et queue de train, généralement moins fréquentés.
MRT de l'aéroport de Changi au CBD, 60 min, 2 $
www.smrt.com.sg

NAVETTE
Pour plus de confort, on optera pour le service de navettes de l'aéroport. Le service opère par Maxicab entre l'aéroport de Changi et divers hôtels du CBD et la zone Orchard Road. Pour les touristes séjournant sur l'île Sentosa, le véhicule doit être loué (60 $), bagages inclus. Se renseigner au comptoir des navettes pour obtenir toutes les informations correspondant à la destination souhaitée. Le comptoir est ouvert 24 h/24, 7 j/7. Pour ceux qui se dirigent directement au *Changi Business Park*, un service de navettes gratuites est disponible du lundi au vendredi de 11 h 45 à 14 h ; ce parcours ne propose pas de compartiment bagages.
De l'aéroport Changi au CBD, 30-45 min, 6 $-9 $
www.changiairport.com

AUTOBUS
La solution la plus économique pour se rendre en ville sans avoir à négocier le moindre déplacement est via l'autobus public 36, bien que ce soit plus long. Le bus est en service depuis l'aéroport de Changi vers la ville de 6 heures à minuit. Il dispose de suffisamment de place pour accueillir les bagages. Les arrêts de bus sont situés sous les terminaux 1, 2 et 3. Plusieurs arrêts sont desservis sur la zone de la côte est et dans le CBD. À éviter durant les heures de pointe, surtout si l'on voyage avec plus d'un bagage à main.
De l'aéroport de Changi au CBD, 60 min, 2 $
www.transitlink.com.sg

TAXI
Contrairement à Tokyo, Londres et Paris, prendre un taxi ne coûte pas une somme faramineuse. Se déplacer en taxi est de loin la façon la plus facile de se rendre en ville. On trouvera des stations à chaque terminal. Rejoindre la file et attendre qu'un préposé fasse signe en indiquant quel taxi prendre. Pour les familles nombreuses avec bagages, il existe le *Limousine Taxi* (4 places) et le *Large Taxi* (7 places). En cas de paiement par carte de crédit, en informer le préposé, qui orientera vers un taxi équipé de l'appareil nécessaire pour le règlement. Aux jours de pluie et aux heures de pointe, s'attendre à un trajet un peu plus long. Donner un pourboire n'est pas nécessaire mais toujours bien vu.
De l'aéroport Changi au CBD : 20-30 min, 18 $ minimum
Limousine Taxi (4 places), 55 $
Large Taxi (7 places), 60 $
www.taxisingapore.com

VÉHICULE AVEC CHAUFFEUR
Pour un trajet grand standing, on réservera à l'avance une voiture Uber. Comme dans d'autres villes majeures, le service à la demande de véhicule avec chauffeur est disponible depuis l'application. Le service Uber Black fait voyager ses passagers à bord d'une Mercedes Classe S noire. Uber X offre le même service avec une Toyota Corolla ou Camry.
Uber Black : 7 $, plus 1,95 $ par km
Uber X : 3,50 $, plus 0,70 $ par km
www.uber.com

5,3 millions,
la population estimée

778 kilomètres carrés,
la superficie actuelle

7 540
la densité de population au mètre carré

PREMIÈRES IMPRESSIONS

Après une arrivée en toute simplicité à l'aéroport de Changi – « Bienvenue à Singapour ! » –, le voyage se poursuit sur le trajet menant en ville. En empruntant la large autoroute, bordée de majestueux acacias et de bougainvilliers en fleur, il est difficile de ne pas s'imaginer la ville tel un country club grandeur nature. Cette oasis de verdure laisse graduellement la place au fascinant paysage urbain, qui comprend l'immense roue d'observation *Singapore Flyer*, l'emblématique complexe du *Marina Bay Sands* et les très futuristes « Super Trees », de gigantesques serres montées à la verticale et le point phare des Gardens by the Bay. L'horizon de Singapour est de toute beauté au crépuscule, lorsque le soleil se couche et que la ville s'illumine.

frappé, et comprend une cabine de DJ où l'on spinne jusque tard dans la nuit. Le chef, Ivan Brehm, un disciple du Fat Duck, démontre une technicité digne de son pedigree en concoctant un menu compact où les classiques sont glorieusement revisités. Ainsi, le chou-fleur gratiné est composé de bouquets frits noyés dans une béchamel à l'écume de scamorza et parsemés de gremolata, tandis que le confit de canard est en fait une boulette de canard à l'asiatique servie avec un bouillon dashi au maïs et au concombre. Le formalisme laisse place au plaisir, les petites assiettes encouragent le partage. Et que serait une bacchanale sans les libations ? On parachèvera donc son repas en puisant dans l'impressionnante carte des champagnes, vins, sakés et cocktails maison.

IMPERIAL TREASURE SUPER PEKING DUCK

#02-08/09 Asia Square Food Garden, 8 Marina View, Raffles Place
Métro Raffles Place
Tél. 6636 1868, www.imperialtreasure.com
Menus de 48 $ à 138 $, à la carte 65 $
CANARD PÉKINOIS
Il n'y a pas que le canard pékinois qui mérite un superlatif dans cet établissement. Les divins cubes de porc rôti, à la peau mince et croustillante, doivent être commandés au moins un jour à l'avance et feront blêmir de regret les convives qui l'ignoraient, dommage pour eux. Mais la star est évidemment le canard, découpé à table. Sa peau grillée aux notes de caramel brûlé, aussi friable que du papier, est d'abord servie avec une soucoupe de sucre pour faire trempette. Ensuite viennent de succulentes tranches de filet que l'on mange entre de souples crêpes avec une touche de sauce hoisin, des bâtonnets de concombre et des petits oignons émincés. Le reste de la bête repart à la cuisine pour être préparé au choix du client, soit frit avec des nouilles ou des légumes, ou en bouillon. Il n'y a pas mieux, selon les connaisseurs de l'île, et ils sont nombreux. Réserver très à l'avance.

THE BLACK SWAN

The Quadrant at Cecil, 19 Cecil Street, Raffles Place, métro Raffles Quay
Tél. 8181 3305
www.theblackswan.com.sg
Menus de 36 $ à 38 $, à la carte 85 $
Fermé le samedi midi et le dimanche
AMÉRICAIN CLASSIQUE
Le Black Swan fait honneur à son édifice Art déco en cultivant le charme rétro de l'ère Gatsby. Son bel espace à deux niveaux, comprenant une salle à manger animée au rez-de-chaussée et un *lounge* élégant sur la mezzanine incurvée, rutile d'or et de marbre noir. Le chef consultant singapourien Sébastien Ng a élaboré à son intention un menu de classiques américains que la cuisine exécute avec une invariable maestria. Notamment un irréprochable Black Swan Burger, un succulent bar chilien servi avec un velouté au bacon, et une tonique moelle de bœuf sur du pain grillé beurré. Les différentes hauteurs de plafond créent une acoustique éprouvante, surtout en soirée quand la salle se remplit. Pour dîner en toute tranquillité, il vaut mieux réserver la salle à manger privée, installée au sous-sol dans un ancien coffre de banque.

« Singapour possède l'une des meilleures cuisines au monde, et si je dis ça, c'est parce que j'ai voyagé dans la plupart des endroits du Globe. » Damian D'Silva, Singapore Memories: Rebel With A Course, 2012

RIVER VALLEY, ROBERTSON QUAY, CLARKE QUAY

Résidence urbaine & divertissement

BISTECCA TUSCAN STEAKHOUSE

25 Mohammed Sultan Road, Robertson Quay, métro Clarke Quay
Tél. 6735 6739, www.bistecca.com.sg
Menus de 38 $ à 45 $, à la carte 120 $
Fermé le lundi midi
CUISINE TOSCANE
Comme son nom l'indique, ce restaurant se spécialise dans les steaks à la toscane. Son sommet est le Bistecca Fiorentina, un steak T-bone cuit au charbon de bois et pesant plus de 1 kilo. Le chef florentin Francesco Mansani s'en tient aux méthodes traditionnelles, jette sa viande sur le gril brûlant et attend la fin de la cuisson pour la saupoudrer de sel. Ce qui est moins traditionnel, c'est le bœuf wagyu-Holstein importé d'Australie. Les vaches *aussie* donnant une viande excellente aux saveurs profondes et chaleureuses, ce petit détail technique n'a en rien entamé la popularité du restaurant. Des pommes de terre coupées à la main, parfumées au romarin et frites en deux fois dans la graisse de canard en sont les dignes accompagnements. En harmonie avec cette cuisine de macho, le restaurant cultive un style très masculin avec du bois foncé, des sièges en cuir et des lampes en andouillers de cerf.

BOCHINCHE

#02-01, 22 Martin Road, Robertson Quay
Tél. 6235 4990, www.bochinche.com.sg
Menus de 28 $ à 35 $, à la carte 100 $
Fermé le lundi
PETITES ASSIETTES ARGENTINES
Dans son avant-poste singapourien – ouvert avec la restauratrice singapourienne Cynthia Chua –, le chef argentin Diego Jacquet distille un éventail de saveurs contemporaines, importées de son pays natal, dans un superbe décor de grill-room argentin moderne qui conjugue le bois et le cuir. Le choix, fréquemment renouvelé, de copieuses petites assiettes évoque le menu du Zoilo, le célèbre restaurant de Jacquet à Londres. Des mets comme le fromage provoleta grillé, servi avec du miel et des amandes, regorgent de saveurs réconfortantes, alors que les appétissantes croquettes de tête de cochon braisée et les somptueux ris de veau accompagnés d'une confiture d'oignons donnent à la consommation d'abats une dimension vertueuse. La carte des vins et cocktails argentins, rehaussée par des ingrédients d'Amérique latine, comme le chimichurri épicé, s'accorde avec la bonne chère.

SHIN YEH RESTAURANT

#02-19 Liang Court Shopping Centre, 177 River Valley Road, River Valley
Métro Clarke Quay
Tél. 6338 7337, www.shinyeh.com.sg
Menus de 38 $ à 50 $, à la carte 45 $
GASTRONOMIE TAÏWANAISE
Shin Yeh a beau appartenir à une chaîne de restaurants, ses bols de congee brûlants (porridge crémeux à base de riz à grains longs et de riz gluant) n'en sont pas moins délicieusement réconfortants. Drapée dans le décor de salle de banquet à la mode, mais de très bon goût avec ses tons de terre apaisants et ses panneaux orientaux, cette adresse sert une cuisine taïwanaise raffinée. Son long menu comprend un choix irrésistible de fritures – de taro, huîtres et seiches, entre autres délices – et ses plats les plus simples sont aussi les meilleurs. On recommande le gâteau de navet poêlé (une omelette moelleuse parsemée de navet haché en conserve) et le flanc de porc braisé au soja, servi avec des pousses de bambou, deux excellents accompagnements pour un congee. On ne trouvera pas mieux ni plus exquis pour calmer les estomacs surmenés.
Voir site Web pour les autres adresses

SENTOSA, HARBOURFRONT
Cocon vert, parcs d'attractions & maisons de littoral

FOREST
Lobby, Equarius Hotel, Resorts World Sentosa, 8 Sentosa Gateway, Sentosa
Tél. 6577 7788, www.rwsentosa.com
Menus de 45 $ à 268 $, à la carte 60 $
ASIATIQUE MODERNE
Le toujours affable et médiatique Sam Leong fut l'un des premiers *celebrity chefs* de Singapour à émerger dans les années 1990, et si le temps et l'avénement d'autres jeunes toques ont un peu obscurci son éclat, il attire encore de très nombreux fidèles chez Forest, baptisé en l'honneur de sa femme, professeur de cuisine thaïlandaise. Le chef y démontre la virtuosité qui l'a maintenu au sommet pendant des décennies avec une cuisine asiatique moderne à l'accent occidental. Ses repas de plusieurs plats sont comme des symphonies bien composées, magnifiquement rythmées par une procession de mets tour à tour sains et réconfortants, stimulants et rafraîchissants. Parmi ses spécialités, la pâte de crevette croustillante farcie d'huîtres fraîches dans une mayonnaise épicée, et le bœuf wagyu australien grillé, garni d'une pépite de foie gras et d'une crémeuse langue d'oursin.

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON
Niveau 1, Hotel Michael, Resorts World Sentosa, 8 Sentosa Gateway, Sentosa
Tél. 6577 6688 ou 6577 7888
www.rwsentosa.com
Menus de 34 $ à 240 $, à la carte 150 $
EUROPÉEN MODERNE
Les fans de Joël Robuchon sortiront délicieusement rassasiés de son avant-poste singapourien. Des projecteurs stratégiquement placés mettent en valeur de dramatiques accents rouges et noirs, plantant le décor d'un grand théâtre gastronomique, tandis que les sièges du bar offrent un point de vue imprenable sur le fascinant spectacle offert par des chefs en action et les opérations de composition d'assiettes. Supervisés par le chef Lorenz Hoja, les plats adhèrent au concept de L'Atelier, mélange de techniques françaises ancestrales, d'influences asiatiques et d'excellents ingrédients provenant du monde entier – foie gras Rougié, caviar oscière, jamón ibérico de bellota. Certains classiques sont presque zen dans leur simplicité. Par exemple « La Langoustine », un scampi croustillant, frémissant de fraîcheur, servi avec une cuiller odorante de pesto non salé ; la légendaire et crémeuse purée à la truffe de Robuchon ; et la bavette de wagyu aux champignons grillés. On peut partager en optant pour des portions dégustation.

SABIO BY THE SEA
#01-02 Quayside Isle, 31 Ocean Way, Sentosa
Tél. 6690 7568
www.sabio.sg/bythesea
Menu 23 $, à la carte 60 $
TAPAS EN FRONT DE MER
Cette succursale d'un populaire bar à tapas est livrée avec tous les ingrédients nécessaires pour créer un bijou en front de mer. Les murs sable en tuiles catalanes, mis en valeur par des tableaux lumineux, et les délicieuses odeurs de cuisine émanant du gril Josper transforment l'inévitable attente en torture. On se félicite que le bar puisse l'adoucir avec une bonne sélection de cavas, de champagnes et de vins, sans oublier une fameuse sangria à base de fruits cuits dans du bordeaux. L'« El Cerdo », épaule de porc marinée dans un mélange d'épices, de miel et de xérès, est divinement piquant, et le bras de poulpe sur un lit de purée de pommes de terre à chair violette se révèle d'une fabuleuse tendreté.

BILLET D'HUMEUR
UN MOUVEMENT LOCAVORE EN PLEIN ESSOR

Incroyable mais vrai, un mouvement locavore a pris son essor, lentement mais sûrement, dans cette île pauvre en terres qu'est Singapour. Les ressources naturelles nécessaires à une agriculture de qualité en seraient absentes, selon la croyance populaire, mais le cordon de fermes qui prospère le long du Kranji rural témoigne du contraire.
Il suffit d'examiner les menus des restaurants les plus chics de la ville pour y débusquer des produits de provenance locale. Cuisses de grenouilles, barramundi, cailles, lait de chèvre, poules, œufs – leur variété est impressionnante, et leur qualité, à en croire de nombreux chefs, aussi bonne, voire meilleure, que celles des produits importés.
Peter Rollinson, d'Halia, par exemple, utilise des produits locaux pour inscrire sa cuisine dans le terroir local. Bien que le menu de son restaurant soit indéniablement de sensibilité européenne, ses ingrédients locaux reflètent ses racines singapouriennes.
D'autres grandes toques vont plus loin et s'impliquent dans la façon dont leurs produits sont élevés. Ainsi, André Chiang collabore avec la ferme Toh Thye San pour produire des poulets de 120 jours originaires de Sabres, en France, et bénéficiant d'une croissance plus lente et respectueuse de l'éthique. La différence de goût ainsi obtenue, estime le chef, est essentielle au respect de ses rigoureux critères gastronomiques.
Par ailleurs, un nombre croissant d'agriculteurs citadins investit les toits et couloirs des bâtiments pour faire pousser légumes et herbes aromatiques. L'entreprise à vocation sociale Jardin City Project aide restaurants et particuliers à planter leurs potagers, principalement cultivés dans des caisses de bois joliment empilées. De son côté, l'initiative d'agriculture urbaine ComCrop a créé au cœur d'Orchard Road la première ferme sur les toits de Singapour, qui fournira mensuellement 15 000 légumes frais à des restaurants à travers l'île.

ST PIERRE
#01-15 Quayside Isle, 31 Ocean Way, Sentosa
Tél. 6438 0887, www.stpierre.com.sg
Menus de 128 $ à 246 $, à la carte 100 $
Fermé le lundi
FRANÇAIS CONTEMPORAIN
En 2013, le Belge Emmanuel Stroobant, l'un des chefs les plus connus de l'île, s'échappait de l'étouffant restaurant gastronomique qu'il occupait depuis treize ans pour rejoindre une adresse chic et décontractée située en bord de mer dans une banlieue élégante. Habillé de douces nuances blondes, beige et crème, son décor de bistrot contemporain signale également un changement dans son approche de la cuisine française contemporaine. Son talent continue d'étinceler dans des plats comme le glorieux tartare de gambas (des crustacés hachés, empilés en un crémeux monticule aux faux airs de risotto et garnis d'un oursin onctueux) ou le homard rôti nageant dans un bouillon anisé. Mais les portions sont plus généreuses et le service, aiguillonné par son épouse malaisienne, Edina Hong, paraît moins empesé. Le restaurant sert un brunch alimenté au champagne le samedi et ses sensationnels buffets rôtis du dimanche sont de plus en plus fréquentés par les habitants fortunés du quartier. Réserver très à l'avance.

(1) TANGS
(2) ION ORCHARD
(3) NGEE ANN CITY
(4) THE PARAGON
(5) MALMAISON
(6) MANDARIN ORCHARD
(7) MANDARIN GALLERY
(8) ORCHARD CENTRAL
(9) NO. 5 EMERALD HILL
100 m

LUXE ET MODE
ORCHARD ROAD

Compter 4 heures

Orchard Road a la même aura de luxe que les Champs-Élysées et la Cinquième Avenue, à New York. Le large boulevard, dont le nom rappelle les vergers qui jadis s'étendaient ici, accueille aujourd'hui d'opulents appartements et d'immenses écrans publicitaires, et le commerce ne s'y arrête jamais.

Le lèche-vitrine débute chez **(1) TANGS**, (n° 310), le légendaire grand magasin de Singapour (à l'angle de Scotts Road), reconnaissable à ses toits en pagode. Dernière sensation en date, son spa au 7e étage. Au sous-sol, prendre la voie piétonnière et se mêler à la foule qui transite vers **(2) ION ORCHARD** (2 Orchard Turn), où streetwear et grands créateurs se côtoient dans un espace contemporain d'esprit très « nature ». Des concierges tirés à quatre épingle aident les visiteurs à s'y retrouver dans un labyrinthe de labels, y compris de nombreuses marques de luxe internationales comme Louis Vuitton et Christian Dior. Avant de partir, jeter un coup d'œil aux expositions d'art du 4e étage. Regagner le spacieux trottoir par la porte à côté de l'espace Louis Vuitton et tourner à droite pour redescendre Orchard Road. Bien qu'elle soit constamment en travaux, Orchard Road reste fidèle à son passé : des paniers de fleurs, des haies luxuriantes et des arbres touffus bordent l'avenue piétonnière. Avant d'entrer chez **(3) NGEE ANN CITY** (n° 391), s'arrêter devant un marchand ambulant pour une crème glacée servie en sandwich entre deux tranches de pain moelleux et admirer le numéro d'oncle Woola Hula, un artiste de rue septuagénaire qui fait danser des colliers de gigantesques perles en bois autour de son torse. Ngee Ann City accueille le grand magasin de luxe japonais Takashimaya et comprend surtout des marques de mode internationales. Kinokuniya occupe la moitié du 3e étage de ce bâtiment tout en longueur et vend la sélection de livres la plus riche et la plus variée du pays. Sortir par les portes d'Orchard Link et traverser Orchard Road à l'un de ses carrefours les plus animés pour rejoindre **(4) THE PARAGON** (n° 290). Ses luxueuses galeries d'horlogerie et de joaillerie et le salon de beauté Escentials justifient largement la visite, mais on attendra d'avoir vu les montres de **(5) MALMAISON** (n° 270), dans le centre Knightsbridge, côté Bideford Road, pour envisager un achat. Le groupe Hour Glass dirige ce magasin dont certains salons sont dédiés aux modèles rares et anciens de Rolex et Patek Philippe. C'est l'une des quelques adresses d'Asie où trouver des chaussures Pierre Corthay, des petits bijoux vintage de Cartier et des parfums Frédéric Malle. Retraverser Orchard Road pour déjeuner de riz au poulet au Chatterbox, dans l'hôtel **(6) MANDARIN ORCHARD** (n° 333), qui sert cette version acclamée du plat national singapourien depuis quarante ans. Tourner tout de suite à droite dans **(7) MANDARIN GALLERY** (n° 333A), qui vend des marques ultra-tendance et un vaste choix de labels. Son grand atout est Hansel, la boutique de la créatrice singapourienne Jo Soh. Tourner à droite, descendre jusqu'à **(8) ORCHARD CENTRAL** (n° 181), où on trouvera de nombreux articles de créateurs locaux chez Sabrinagoh, The Reckless Shop, Miyoc et Pact. Retraverser et aller sur la gauche en suivant une diagonale jusqu'à l'enclave paisible d'Emerald Hill. Le bar **(9) NO. 5 EMERALD HILL** (5 Emerald Hill Road) occupe l'une des vieilles *shophouses* du cul-de-sac. Décorée dans l'esprit baroque chinois, c'est une escale populaire après les heures de bureau. S'y requinquer avec une vodka au piment.

horloges comtoises rehaussées de feuille d'or à 24 carats, horloges florentines ornées de fleurs peintes à la main, pendules de cheminée modernes, contemporaines, traditionnelles, rétro, curieuses horloges à billes. Cette collection éclectique comprend aussi des pièces uniques, comme l'horloge Hickory Dickory Dock, d'où une souris dégringole à 1 heure et 13 heures, une horloge de marée de Comitti Clockmakers, équipée d'un dispositif de verrouillage du XVIIIe siècle, et une majestueuse horloge avec tourbillon dont on peut admirer l'échappement, le balancier et l'axe à palette.

TIMOTHY OULTON @ CURIO HOME
Block 14C Dempsey Road, Dempsey Hill
Tél. 6479 7619
www.timothyoulton.com
Ouvert de 10 h 30 à 18 h 30, du vendredi au dimanche jusqu'à 19 h 30
OBJETS DE DESIGNER
Deuxième round pour le designer britannique Timothy Oulton, qui a rouvert à Singapour au sein d'un partenariat avec le magasin d'articles pour la maison Curio Home. Judicieusement relogée dans un ancien bâtiment de l'armée britannique, sa boutique est indiscutablement masculine, et relevée par une pointe de glamour vieille Europe. Ses six zones à thème illustrent ses différents idiomes décoratifs : du loft tendance au classicisme, en passant par le style pur British. Ses pièces les plus emblématiques ? Le Bensington UJ, un exceptionnel divan vintage à trois places, idéal pour les amoureux de l'Union Jack, et la lampe de table Gyro Crystal, une aguichante variation sphérique sur le thème du lustre de cristal traditionnel. On verra aussi des articles artisanaux dans les catégories cuisine, luminaires et literie et des objets de collection d'inspiration vintage.

TONG MERN SERN ANTIQUES ARTS & CRAFTS
51 Craig Road (angle Neil Road), Outram
Métro Outram Park
Tél. 6223 1037, www.tmsantiques.com
Ouvert de 10 h à 18 h, le dimanche à partir de 13 h
OBJETS RÉCUPÉRÉS
Cette boutique fondée en 1972 a une devise : « le déchet de l'un est le trésor de l'autre ». Son propriétaire, M. Keng, va personnellement renifler les trouvailles des *karang guni* (chiffonniers) locaux et des marchands du week-end au Thieves' Market de Sungei Road, et la marchandise exposée dans sa *shophouse* d'avant-guerre est tout sauf organisée. Heureusement, certaines merveilles sautent aux yeux : un vieux lit à baldaquin, des ventilateurs reconditionnés, des plaques d'émail des années 1970, des carreaux peranakan presque impeccables ou encore un flipper rétro. En outre, Keng répare de vieux meubles – un menuisier travaille sur place –, restaure des antiquités et polit bronze, cuivre et laiton.

VALEN FLEUR
#03-02, 100AM, 100 Tras Street, Tanjong Pagar, métro Tanjong Pagar
Tél. 6738 7384, www.valenfleur.com
Ouvert tous les jours de 10 h à 21 h
FLEURS
Les fleurs de saison sont la marque distinctive de Valen Chia. Ses créations extraordinaires tiennent à des arrangements uniques, hautement personnalisés. Les couleurs, parfums et textures sont toujours savamment équilibrés. Fleuriste officiel de plusieurs Fashion Weeks et de marques de luxe locales, ce perfectionniste transforme la plus simple association florale en œuvre d'art : bouquets à tenir en main, arrangements floraux pour agrémenter des événements, bouquets complexes pour transmettre ses félicitations, élégants décors de table. On peut passer commande sur place, par téléphone et sur Internet.

DANS LA MAISON DE PETER LEE

Le cliché présentant Singapour comme le carrefour de l'Asie ne se vérifie jamais autant que lorsque je pars chiner. Les meilleures trouvailles se font à Odds and Collectables. L'endroit est tenu par un passionné, Juzer Saifee, et l'on y déniche de tout, du survêtement de kung-fu jaune à la Bruce Lee au jouet en fer-blanc de l'époque de Mao en passant par le vinyle de pop chinoise d'avant-guerre. J'ai récemment acquis un tirage original très rare d'une photographie de Rabindranath Tagore prise en 1927. Mon adresse préférée pour le mobilier en teck vintage du XXe siècle est David Antiques. Les meubles coûtent à peine plus cher que les imitations contemporaines en contreplaqué.

L'Heritage Shop est une caverne au trésor pour qui s'intéresse au vieux Singapour ; on y trouve même des documents et des photographies. Je sors toujours de là avec quelque chose d'inattendu, par exemple des lots dépareillés de couverts en argent gravés du monogramme de leur propriétaire chinois de l'époque coloniale.

Le magasin d'antiquités le plus fascinant de tous à Singapour est CK Collection. Son propriétaire, CK Toh, est obsédé par les gadgets électriques vintage, lampes ou ventilateurs. Il possède des pièces des années 1880 qui ont appartenu à Thomas Edison.

ODDS AND COLLECTABLES
128 Telok Ayer Street, Tanjong Pagar/Chinatown, tél 9662 4461, www.facebook.com/oddsandcollectables
DAVID ANTIQUES
215 Rangoon Road, Little India, tél. 6291 8227
THE HERITAGE SHOP
#01-01, 93 Jalan Sultan, Kampong Glam, tél. 6223 7982, www.facebook.com/theheritageshopsg
CK COLLECTION
586 Serangoon Road, Little India, tél. 6293 2301

LES DIX ICÔNES DU VOYAGE

L'histoire de la Maison Louis Vuitton a été jalonnée de créations marquantes. Celles-ci sont gravées dans les gènes de la marque et s'inscrivent dans la mémoire collective du bagage.

WARDROBE
Quintessence du bagage rigide, les wardrobes représentent l'aboutissement d'une forme utilitaire devenue culte. Ces malles mythiques sont créées en 1875 pour permettre de faire voyager l'ensemble de ses effets personnels dans un bagage unique, incomparablement résistant avec sa structure en bois et son gainage de cuir ou de toile recouverte d'un enduit. Les deux parties de ce prodigieux wardrobe vertical sont aménagées. D'un côté la penderie, de l'autre les tiroirs. Le modèle pour femme comprend des portemanteaux sur lesquels on peut suspendre des robes longues, et certains casiers offrent suffisamment d'espace pour loger de volumineux chapeaux. Aujourd'hui encore, les voyageurs exigeants refusent de se départir du seul attribut qui leur assure que leurs vêtements et accessoires circulent parfaitement protégés et rangés. Ultimes avantages : la serrure incrochetable dont la clé, unique, est réservée exclusivement à chaque client pour l'ensemble de ses valises Louis Vuitton, et le plaisir de retrouver son armoire mobile à chaque escale. D'autres, qui voyagent plus léger, préfèrent en faire la plus belle pièce de leur mobilier, placée dans l'entrée, le salon ou la chambre à coucher.



STEAMER BAG
Créé en 1901, le Steamer Bag était à l'origine un des sacs d'appoint en toile textile et cuir proposés avec une malle. Son usage exclusif était alors d'y placer le petit linge porté durant les longues traversées en paquebot, pour le donner à laver avec élégance. D'où son nom… Quant à sa dénomination, « l'inviolable », elle était due à sa rassurante réputation de ne rien livrer de l'intimité de son contenu, grâce à un système de fermeture très élaboré. Résistant, avec sa base rectangulaire rigide, exceptionnellement logeable, il doit à sa contenance polyvalente de constituer un bagage complémentaire d'une actualité toujours renouvelée. Comme le Keepall, le Steamer Bag a profité de l'invention de la toile souple Monogram en 1959 pour s'imposer comme bagage à part entière. Entièrement cousu à la main, ce sac nécessite toujours aujourd'hui quinze heures de travail en atelier.



KEEPALL
Pendant longtemps, les voyageurs qui passaient commande d'une malle ou d'un bagage rigide Louis Vuitton se voyaient proposer des bagages d'appoint en toile, sanglés de cuir. Ainsi le sac Keepall, créé en 1930, ancêtre de tous les sacs modernes de forme polochon. Avec l'évolution des mœurs et des moyens de transport, ces bagages ont conquis peu à peu leur autonomie. En 1959, l'invention de la toile souple Monogram permet au Keepall de répondre aux attentes d'une clientèle nouvelle incarnée par les vedettes de la nouvelle vague qui en font leur sac fétiche, idéal pour partir en week-end pour Saint-Tropez ou Deauville au volant d'une voiture de sport. Un esprit de liberté que l'on retrouve dans les films tournés à cette époque sur la plage de Pampelonne avec de sublimes actrices blondes, ou dans le Saint-Germain-des-Prés de Jean-Luc Godard, de François Truffaut ou de Jacques Rivette.



SPEEDY
Archétype du sac souple polyvalent, le Speedy a été imaginé dans les années 1930. Sa forme simplissime et généreuse, aisément identifiable par les familiers du Keepall, son grand frère, l'a immédiatement imposé comme le partenaire évident des déplacements modernes. La légèreté et la polyvalence qui le caractérisent furent perçues comme des avantages incontournables. Dans les années 1960, une nouvelle taille est créée pour Audrey Hepburn. Sac de ville facile à vivre, il s'impose comme l'un des premiers accessoires de la femme moderne. Il fait partie de plusieurs histoires, celle de Louis Vuitton évidemment, mais aussi celles du cinéma et de la mode.



NOÉ
Imaginé en 1932 par Gaston-Louis Vuitton, petit-fils de Louis, après qu'un client producteur de vins de champagne lui eut expressément demandé de mettre au point un sac à la fois chic et solide, capable de transporter cinq bouteilles de champagne (quatre à l'endroit, plus une au milieu, tête en bas), le Noé est devenu l'un des objets culte de la Maison. Il a bénéficié lui aussi de l'invention de la toile souple qui en a fait le sac fétiche des femmes libres et actives, à la distinction sans compromis. Aujourd'hui, c'est un sac dont les proportions ont été modifiées et qui existe en plusieurs tailles dans différents habillages. Plébiscité dans le monde entier par la clientèle féminine, le Noé est un des grands classiques de Louis Vuitton.



UN COFFRET DE 5 VILLES
À COMPOSER SELON SES ENVIES

Le City Guide Louis Vuitton propose de personnaliser son propre coffret en sélectionnant 5 destinations parmi les 21 villes de la collection.

Uniquement disponible dans les magasins Louis Vuitton, cette boîte cadeau permet de composer son tour du monde idéal, au gré de ses envies ou de ses thèmes favoris, voici quelques exemples :

Capitales de la mode : Londres, Milan, New York, Paris, Tokyo
Grandes foires d'art contemporain : Londres, Miami, New York, São Paulo, Venise
Villes à la plage : Cape Town, Los Angeles, Rio de Janeiro, Singapour, Sydney
Villes d'affaires : Londres, Hong Kong, New York, Singapour, Tokyo





LE REGARD CURIEUX ET AVISÉ D’AUTEURS INDÉPENDANTS

Derrière ces nouvelles villes du monde se cache une équipe de 50 auteurs, épaulés par des éditeurs hors pair, des secrétaires d’édition passionnés, des traducteurs, des correcteurs et autres métiers sans qui rien ne serait possible. Le City Guide est aussi une affaire d’artisans de l’écriture.

Pour évoquer l’esprit de chaque ville, Louis Vuitton fait appel à des journalistes, des écrivains, des personnalités du monde des arts et des lettres qui partagent souvent leur vie entre deux villes et collaborent aux journaux et magazines les plus prestigieux. Plusieurs plumes interviennent souvent pour une même ville, comme à Paris, Rio de Janeiro, Singapour, Istanbul, Milan, ou Shanghai. Leur contribution, croisée avec celles d’artistes, d’hommes d’affaires, de créateurs, ainsi que l’autorité et l’expérience de Louis Vuitton font du City Guide un ouvrage unique, un guide atypique, au ton libre et décalé. Curieux, cosmopolite, insolent, souriant et littéraire, chaque guide reflète la personnalité de ses auteurs. Tous savent poser un certain regard sur la vie et possèdent une culture affirmée. Ils ont cette habilité rare d’apprécier à la fois le dérisoire et l’essentiel, cherchant le vrai luxe dans les petits plaisirs qu’offre chaque ville.

LE REGARD PERSONNEL D’UN INVITÉ SUR LA VILLE

Pour chaque destination, le City Guide Louis Vuitton invite une personnalité à s’exprimer sur « sa » ville. Cet invité accueille le lecteur, l’entraîne sur ses pas et lui dévoile quelques adresses d’initiés. La ville est ainsi envisagée à la première personne du singulier. Tout au long du guide et à la fin de chaque rubrique, chaque invité, célébrité ou figure locale, accepte d’ouvrir son propre carnet et partage avec le lecteur quelques-uns de ses lieux secrets.

Ainsi, Barrie Kosky, directeur artistique de l'Opéra Comique de Berlin, propose une découverte de la ville entre initiés, tandis que Serdar Gülgün, célèbre architecte d’intérieur et spécialiste de l’art Ottoman, bâtit au coeur de la cité stambouliote un parcours hors du temps. L’architecte de la Fondation Louis Vuitton, Franck Gehry, sélectionne le meilleur des adresses parisiennes, et l’influent chef français Paul Pairet compose un savoureux portrait de Shanghai. Sans oublier le photographe de mode Giovanni Gastel à Milan, l’illustre spécialiste de l’art Péranakan Peter Lee à Singapour, la très populaire chanteuse et compositrice Joyce Moreno à Rio de Janeiro... Autant de nouveaux profils et de regards qui composent un inventaire aussi amusant qu’inattendu.

LE REGARD INÉDIT DE PHOTOGRAPHES SUR LA VILLE

Le City Guide Louis Vuitton a toujours privilégié l'écriture ciselée de ses auteurs, l'évocation des mots et l'élégance du style pour capter l'âme des villes. Sa ligne n'a pas varié sur ce sujet et si la photographie a fait son entrée dans la collection, c'est bien pour proposer au lecteur un autre regard plus qu'une simple illustration du texte. Ce travail a été confié au collectif de photographes Tendance Floue, qui signe ici une nouvelle production de photographies exclusivement pour le City Guide.

Une ville, un regard, chaque photographe est parti à la rencontre de « sa » ville pour en rapporter un portfolio sensible et inédit.

Fondé en 1991, Tendance Floue, collectif de treize photographes, est un laboratoire d'exploration du monde et de travail en commun pour ouvrir de nouvelles perspectives et diversifier les modes de représentation de la photographie contemporaine.
Au-delà des réalisations personnelles, les photographes se sont donnés pour but de nourrir une recherche photographique collective : confrontation des images, assemblages, combinaisons, du travail mis en commun sort une matière neuve. Le collectif ouvre toutes les portes, aborde tous les supports de la photographie contemporaine, sans interdits.






THE STRAITS TIMES
IWC PILOT.
ENGINEERED FOR AVIATORS.




ЛЮБВИ:
ÜBERLEBEN





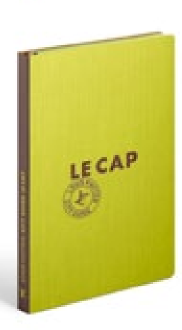


UN TOUR DU MONDE EN 21 VILLES



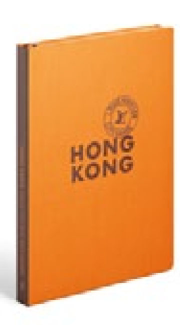
BERLIN

Berlin ne cesse de se réinventer au rythme de ses mutations. Les édifices symboliques ont retrouvé leur lustre et leur place. L'ex-Est a été réhabilité et désormais c'est au tour de l'ex-Ouest de bénéficier d'un vaste programme de rénovation architecturale et urbanistique. Ouverte, libre et tolérante, Berlin offre le visage d'une cité réconciliée, d'une extrême modernité.



LE CAP

Depuis les hauteurs de Table Mountain, une vue saisissante sur la ville la plus australe du continent, ses plages, l'immensité océane. Un condensé de l'Afrique blanche et noire. Un point de rencontres : les grands espaces naturels, le passé colonial sensible dans le cœur historique de City Bowl ou les belles demeures de Constantia, les réalisations futuristes post-apartheid d'une cité dynamique, ouverte sur l'extérieur.



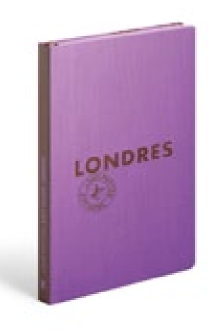
HONG KONG

Bâtie entre mer et montagnes, sur un espace réduit de terres et d'îles, une mégapole démesurée : accumulation de buildings, rues bondées, activités frénétiques et, dans ce réjouissant chaos, la grâce d'un temple zen, le havre d'un jardin botanique. La féerie des nuits électriques, le jeu infini des néons des gratte-ciel se reflétant dans l'eau où filent jonques et ferrys.



ISTANBUL

Ville magique, Istanbul vit au rythme de ses richesses ottomanes et ses palais ciselés. Envoûtante, elle est fière et tempétueuse, comme les eaux du Bosphore, toujours changeantes, qui donnent à chaque visite une nouvelle couleur. Contemporaine, bouillonnante, créative, la ville puise dans le passé pour se projeter dans l'avenir, avec force, délicatesse et détermination.



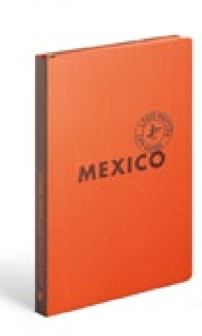
LONDRES

Largement étalée de part et d'autre de la Tamise, elle brasse des populations et des cultures du monde entier, tout en incarnant la quintessence d'un esprit british qui se décline en autant de lieux que d'atmosphères, depuis la fantaisie excentrique du Speaker's corner de Hyde Park, le luxe guindé de Belgravia jusqu'aux séductions nocturnes de Soho, aux fiers buildings de la City.



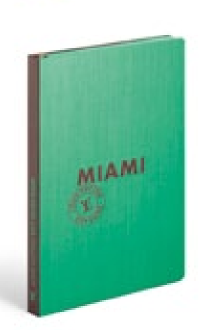
LOS ANGELES

Des noms légendaires convoquant des images glamour : West Hollywood, Sunset Boulevard, Beverly Hills… Destins de stars, magie des studios et du grand écran, leurs lumières et leurs ombres. La plus grande ville américaine de la côte pacifique, avec son labyrinthe d'autoroutes et son cortège de plages dorées, Santa Monica, Venice ou Malibu, se donne aujourd'hui une nouvelle identité autour d'un centre réinvesti par de grandes institutions culturelles.



MEXICO

Mégapole tentaculaire, la troisième ville du monde, après Tokyo et New York, est une passionnante mosaïque de quartiers, les Colonias, dont il faut non pas chercher l'unité mais goûter la diversité : animation du centre historique, atmosphère stressante de Tepito au nord, territoire de tous les commerces illicites, ambiance fashion de Cayoacan, calme aristocratique de San Angel au sud.



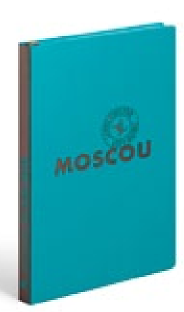
MIAMI

Séduisante, solaire, vouée aux plaisirs du plein air, dominée par le Four Seasons Hotel et les buildings ultra modernes du quartier des affaires, Miami la tropicale est une ville de mode et de musiques, un port carrefour entre Amérique du nord, Amérique latine et univers caraïbe.



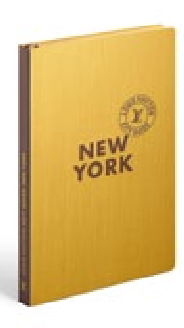
MILAN

Capitale économique d'Italie, capitale de la Lombardie, riche région du nord de la Péninsule, capitale de l'édition et de la presse, Milan arbore fièrement un nouvel environnement urbain dessiné avec l'Expo 2015. Et plus que jamais compte avec la mise en spectacle de la mode, étalon d'un style de vie international qui fait déferler en ville le monde entier.



MOSCOU

Riche d'une histoire millénaire, la capitale russe aime brasser les affaires, embrasser la beauté. Entre les coupoles d'or des sanctuaires sacrés, la sévérité de l'urbanisme soviétique, la splendeur des collections d'art d'envergure internationale, le kitsch tapageur des boîtes branchées, Moscou l'éclectique est une source de sensations fortes.



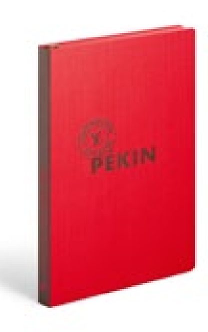
NEW YORK

La ville des villes, celle qui jamais ne se repose. Une énergie communicative. Des surprises à tous les coins de rue, en passant non seulement d'un quartier à l'autre, mais d'un bloc au bloc voisin. Manhattan géométrique et trépidant, Brooklyn à une échelle plus humaine, intello, artiste, le Queens et sa constellation ethnique… une ville pour hanter la mémoire, stimuler les désirs.



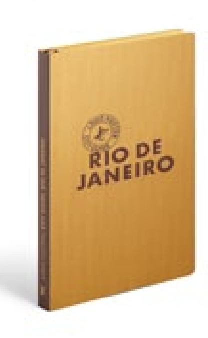
PARIS

La ville lumière, symbole d'élégance, porte les marques de sa longue histoire à tous les coins de rue. Des décors romantiques, au long d'un fleuve qui fait rêver. Une ville qui garde de son passé frondeur quelque chose d'insolent et d'insouciant. Un lieu d'inspiration pour les artistes, les créateurs, les esthètes et tous les amoureux du luxe et de la beauté.



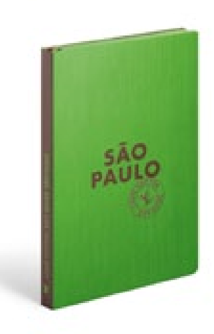
PÉKIN

Capitale aux contrastes puissants, entre paix et tumultes. Les sites millénaires y côtoient les architectures dernier cri. L'expansion économique récente impose son énergie et ne cesse de bouleverser un paysage urbain en constante métamorphose.



RIO DE JANEIRO

À la fois provinciale et sophistiquée, belle et endiablée, Rio est une métropole moderne, tropicale et multiculturelle qui se joue des paradoxes. Forêts verdoyantes et multitude de gratte-ciel, chef-d'œuvre de l'architecture moderne et élégantes demeures coloniales, glamour et ferveur religieuse, plages et musées ultra contemporains, Il n'existe vraiment rien de comparable sur la planète.



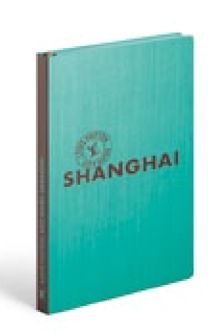
SÃO PAULO

Accueillante, prospère, affairiste et noctambule, symbole de la réussite économique des pays émergents, la plus grande agglomération de l'hémisphère sud, avec ses milliers de buildings fièrement lancés à la conquête du ciel, ne connaît pas une seconde de répit, l'effervescence y est contagieuse.



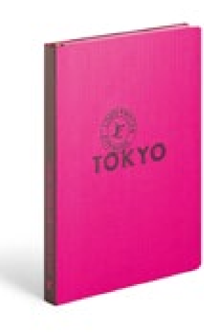
SÉOUL

Temples bouddhiques et jardins sont comme des respirations dans une capitale en plein essor. Des façades provocantes, des galeries d'art en pagaille où les artistes multi-média rivalisent de créativité. Une mégapole high-tech, dynamique et joyeuse, mariant son goût pour l'innovation et pour le design avec le sens de la fête.



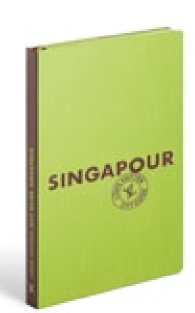
SHANGHAI

Fer de lance du développement économique mondial, Shanghai regorge d'immeubles hallucinants et compte près de 25 millions d'habitants. Le ciel y est brumeux la plupart du temps, parfois d'un bleu merveilleux. Les hivers s'y révèlent glaciaux, les étés humides et torrides. Ces extrêmes donnent à Shanghai une énergie mordante qui lui confère l'atmosphère d'une ville fascinante postée aux lisières du futur.



TOKYO

Un mariage étonnant entre modernités et traditions. Des architectures ultra contemporaines et les trésors d'art ancien du quartier d'Asakusa. Une ville branchée sur les dernières tendances de la mode et les découvertes technologiques les plus pointues. Se plonger dans la démesure et l'effervescence d'une ville caméléon.



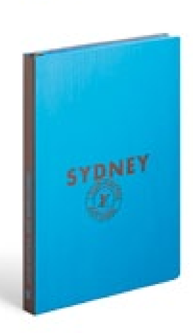
SINGAPOUR

En moins de 50 ans, Singapour est passée du statut de paisible village de pêcheurs à celui de l'une des premières métropoles au monde. Sa réputation de premier prestataire de services et sa fiabilité lui ont valu le surnom de « Singapore Inc ». Mais pas seulement. Les efforts mis en œuvre pour cultiver sa créativité en font aujourd'hui une ville extraordinaire où tout le monde voudrait s'installer.



VENISE

Tour à tour festive et secrète, la cité des rêves et des mirages, entre le ciel et l'eau, réserve son patrimoine artistique inépuisable et sa créativité contemporaine à ceux qui, à l'écart des flux touristiques, savent s'égarer dans le labyrinthe des ruelles et des canaux.



SYDNEY

Aérée, maritime, une ville où il fait bon vivre. La plus cosmopolite d'Australie. Une réserve d'images légendaires : la baie illuminée de nuit par les buildings du quartier d'affaires, l'arc d'acier du Harbour Bridge, la silhouette animale et futuriste de l'Opera House, ailerons déployés, prêt à appareiller.

FICHE TECHNIQUE LOUIS VUITTON CITY GUIDE

BERLIN
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-36983-028-3
ISBN version anglaise : 978-2-36983-029-0
Auteur : Pierre Léonforte
Photographe : Patrick Tourneboeuf
Invité : Barrie Kosky

LE CAP
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-85-2
ISBN version anglaise : 978-2-36983-010-8
Auteurs : Paul Duncan, Patrick Farrell, Nadine Rubin Nathan
Photographe : Alain Willaume
Invité : Beezy Bailey

HONG KONG
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-87-6
ISBN version anglaise : 978-2-36983-012-2
ISBN version chinoise : 978-2-917781-97-5
Auteurs : Lok Ting, Zoe Li, Virginia Lau
Photographe : Bertrand Meunier
Invitée : Carol Cheng

ISTANBUL
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-36983-030-6
ISBN version anglaise : 978-2-36983-031-3
Auteurs : Marie Le Fort, Antony Doucet, Bahar Karaca, Fatma Zehra Hande Orekli, Umut Sengün, Zeynep Berik Yazici, Alara Kap
Photographe : Thierry Ardouin
Invité : Serdar Gülgün

LONDRES
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version Française : 978-2-918871-77-7
ISBN version anglaise : 978-2-36983-002-3
Auteurs : James Sherwood, Harriet Walker, Augusta Pownall
Photographe : Philippe Lopparelli
Invitée : Celia Birtwell

LOS ANGELES
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-918871-82-1
ISBN version anglaise : 978-2-36983-007-8
Auteurs : Sabine Bouvet, Claude Deloffre, Pierre Léonforte
Photographe : Denis Bourges
Invité : Tim Street-Porter

MEXICO
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-83-8
ISBN version anglaise : 978-2-36983-008-5
ISBN version espagnole : 978-2-917781-95-1
Auteurs : Élisabeth Cautru, Natasha Edwards, Ana Elena Mallet, Maria Jose Musi, Guillermo Osorno Covarrubias, Una Pérez Ruiz, Yannina Thomassiny, Deborah Vértiz
Photographe : Flore-Aël Surun
Invité : Carlos Couturier

MIAMI
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-81-4
ISBN version anglaise : 978-2-36983-006-1
Auteurs : Linda Lee, Lydia Martin, Barbara de Vries
Photographe : Olivier Culmann
Invitée : Lourdes Lopez

MILAN
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-36983-032-0
ISBN version anglaise : 978-2-36983-033-7
Auteurs : Pierre Léonforte, Isabelle Valembras-Dahirel, Donatella Brun
Photographe : Alain Willaume
Invité : Giovanni Gastel

MOSCOU
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-79-1
ISBN version anglaise : 978-2-36983-004-7
ISBN version russe : 978-2-917781-94-4
Auteur : Sophie Massalovitch
Photographe : Pascal Aimar
Invité : Micha Gannouchkine

NEW YORK
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-80-7
ISBN version anglaise : 978-2-36983-005-4
Auteurs : Juliet Kinsman, Daniel Maurer, Rachel Wolff
Photographe : Gilles Coulon
Invitée : Melia Marden

PARIS
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-36983-034-4
ISBN version anglaise : 978-2-36983-035-1
Auteurs : Alexis Chenu, Claude Deloffre, Sébastien Demorand, Isabelle Forestier, Sophie Massalovitch
Photographe : Gilles Coulon
Invité : Frank Gehry

PÉKIN
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-88-3
ISBN version anglaise : 978-2-36983-013-9
ISBN version chinoise : 978-2-917781-98-2
Auteurs : Eric Meyer, Nelly Alix, Bénédicte Bro, Lucile Constant, Zora Gerbault, Isabelle Holden, Flore de Lassus, Nicolas Sridi, Jérémie Thircuir, Diane Vandesmet
Photographe : Meyer
Invitée : Huang Hung

RIO DE JANEIRO
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-36983-040-5
ISBN version anglaise : 978-2-36983-041-2
Auteurs : Ana Luiza Pessoa de Quieroz, Dominic Phillips, Douglas Gray, Kathleen Mary McCaul, Nathan Walters
Photographes : Denis Bourges
Invitée : Joyce Moreno

SÃO PAULO
30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-84-5
ISBN version anglaise : 978-2-36983-009-2
ISBN version brésilienne : 978-2-917781-96-8
Auteurs : Jean-Michel de Alberti, Cédric Morisset, Ana Luisa Pessoa de Queiroz
Photographe : Meyer
Invité : Marcio Kogan

SÉOUL

30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-89-0
ISBN version anglaise : 978-2-36983-014-6
ISBN version coréenne : 978-2-917781-99-9
Auteurs : Nicolas Finet,
Jean-Yves Ruaux, Michel Temman
Photographe : Thierry Ardouin
Invité : Lee Byung-Hun

SHANGHAI

30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-36983-038-2
ISBN version anglaise : 978-2-36983-039-9
Auteurs : Michel Temman,
Nick Taylor, Justin Fischer,
Samuel Charles Gaskin, Kuan Huai Tsyr
Photographe : Bertrand Meunier
Invité : Paul Pairet

SINGAPOUR

30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-36983-036-8
ISBN version anglaise : 978-2-36983-037-5
Auteurs : Annette Tan, Charlene Fang,
Daven Wu, Desiree Koh, Audrey Perera
Photographe : Olivier Culmann
Invité : Peter Lee

SYDNEY

30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-86-9
ISBN version anglaise : 978-2-36983-011-5
Auteurs : Marie Aucouturier,
Marie Le Fort
Photographe : Pascal Aimar
Invitée : Miranda Otto

TOKYO

30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-90-6
ISBN version anglaise : 978-2-36983-015-3
ISBN version japonaise : 978-2-36983-000-9
Auteurs : Benoit Piquet,
Michel Temman
Photographe : Mat Jacob
Invité : Makoto Ozone

VENISE

30€, 20,8 x 13,8 cm
320 pages, 600 adresses
ISBN version française : 978-2-917781-78-4
ISBN version anglaise : 978-2-36983-003-0
ISBN version italienne : 978-2-917781-93-7
Auteurs : Philippe Duboÿ, Oscar Duboÿ
Photographe : Patrick Tourneboeuf
Invité : Alberto Sonino

LES ÉDITIONS LOUIS VUITTON

La Maison Louis Vuitton développe ses propres éditions depuis une quinzaine d'années et propose aujourd'hui un catalogue de plus de 80 titres, dont trois collections tournées vers le voyage : les « City Guides », les « Travel Books », et les récits littéraires « Voyager avec ». Elle collabore en parallèle à une série de beaux livres publiés avec des éditeurs internationaux et publie, en série limitée, des éditions d'artistes numérotées exclusivement pour les magasins Louis Vuitton.

Le livre a toujours bénéficié d'une place de choix dans l'histoire de Louis Vuitton. Gaston-Louis (1883-1970), petit-fils du fondateur, était lui-même un grand amateur de livres d'art et de littérature. En bibliophile éclairé, il fondera trois sociétés de bibliophilie et correspondra avec les éditeurs, illustrateurs et écrivains de son temps.

Dès son ouverture en 1914, le magasin des Champs-Élysées proposait à ses clients un confortable salon de lecture et de correspondance. Cette tradition se perpétue aujourd'hui dans les Maisons de Paris, Taipei, Hong Kong, Londres, Singapour, Rome et Venise où des librairies Louis Vuitton proposent une sélection de livres d'art, de mode, de design et de voyage.



MAISON FONDÉE EN 1854
PARIS